

Těstoviny zapečené s kuřecím masem a mozzarellou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- mléko 50 ml
- česnek 4 stroužek
- rajče 3 ks
- kuřecí prsní řízek 500 g
- vejce 2 ks
- bazalkové pesto 2.5 lžíce
- mozzarella 200 g
- smetana 300 ml
- italské těstoviny 500 g
- **Podle chuti**
- italské bylinky 1 špetka
- sůl, pepř 1 špetka
- **Podle potřeby na vymazání**
- strouhanku 3 lžíce
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu, scedíme, propláchneme studenou vodou a znovu scedíme. K přípravě byly použity orecchiette, těstoviny tvarem podobné malým mušličkám. Můžete samozřejmě použít i jiný druh těstovin.

Česnek oloupeme a prolisujeme. Kuřecí prsa nakrájíme na malé kostičky. Do rozehřátého oleje vložíme česnek, přidáme kuřecí kousky a zprudka osmažíme. Posypeme italskými bylinkami, posolíme a opepříme.

Uvařené těstoviny promícháme s bazalkovým pestem a usmaženým masem.

Připravíme si 3 - 4 zapékačské misky, záleží na jejich velikosti. Zapékačské misky vytřeme máslem a naplníme těstovinami s masem. Rajčata nakrájíme na tenké plátky a narovnáme na těstoviny v miskách. Také mozzarellu rozkrájíme na slabé plátky a klademe ji na vrstvu rajčat. Naplněné misky můžeme ještě posypat pepřem a italskými bylinkami.

Do smetany přilijeme mléko, přidáme vejce, sůl, trochu nasekané bazalky a rozkvedláme. Pomocí naběračky směsí polijeme připravené těstoviny v zapékačských miskách.

Misky vložíme do trouby a pečeme při 150 °C asi 30 minut, dokud se mozzarella navrchu nerozpeče a nezezlátne.

Těstoviny zapečené s kuřecím masem a mozzarellou ozdobíme lístky bazalky a hned podáváme.